



# CHÂTEAU RICARDELLE



## VIGNELACROIX

*AOP Languedoc*



**CÉPAGES :** 65% Cinsault  
35% Grenache

**LE SOL :** Sablo-limoneux.  
Sous-sol calcaire.

**LA CONDUITE :** Certification HVE. Respect de l'environnement.

**LA VINIFICATION :** Jus obtenu par saignée. Débourage par réfrigération. Fermentation à basse température en cuve.

**L'ÉLEVAGE :** En cuve inox.

**TEMPS DE GARDE :** Entre 1 et 3 ans selon le millésime.

### **LA DÉGUSTATION :**



Pêche limpide.



Agrumes et fleurs blanches.



Arômes de groseilles et cassis. Fin de bouches aux notes d'agrumes.



**DEGRÉ :** 13°

### **ACCORDS METS ET VIN :**



De l'apéritif aux grillades, fruits de mer, cuisine orientale.

